Картофель (Рецепты блюд)

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Картофель (Рецепты блюд)

К А Р Т О Ф Е Л Ь

162

Картофельный суп.2 Картофельный суп. (протертый) Картофельный суп с грибами. 2 Картофельный суп с клецками. 2 (белорусская кухня) Острый суп из отварного картофеля. Суп картофельный с чесноком. Суп картофельный с рыбой по-домашнему. Юшка картофельная с кабачками.

Салат картофельный с капустой. Салат картофельный с луком. (румынская кухня) Салат картофельный с сельдереем. Салат из картофеля, сельдерея и яблок. Картофельный салат по-итальянски.

Молодая картошка на водяной бане. Молодой картофель в сухарном соусе.

Рулет с яйцами. Рулет с капустой.

Картофельные галушки. Картофельные галушки с брынзой по-словацки. Вареники с картофелем. 2 Вареники из картофеля с капустой. Картофельные колбаски.

Омлет с картофелем. Каурма из картофеля. Мусака. (болгарская кухня)

Картофель Анна. (французская кухня) Картофель в тесте. Картофель в сливках. Картофель в соусе по-перуански. Картофель по-перуански. Картофель дофинэ. (французская кухня) Картофель жаренный - "Фри". Картофель запеченый. Картофель, запеченный с яйцам. Картофель отварной. Картофель печеный "Гассель". Картофель по-лионски. Картофель по-савойски. Картофель по-селянски. Картофель по-словацки. Картофель с кабачком. Картофель с помидорами. 2 Картофель с фасолью. Картофель тушеный. 2 Картофель, тушеный в сметане. Картофель, тушеный с баклажанами. Картофель, тушеный с бараниной. Картофель, тушеный с кабачками. Картофель, тушеный с колбасой и луком. Картофель, тушеный с луком. Картофель, тушеный с мясом. Картофель, тушеный с овощами. Картофель, тушеный с овощами. (армянская кухня) Картофель, тушеный с фасолью. Кулеш с салом. Экспресс-картофель.

Картофель фаршированный. 3 Картофель, фаршированный мясом. (белорусская кухня) Картофель, фаршированный сыром. Картофель, шпигованный салом. (русская кухня)

Клецки из бульбы с мясом. (белорусская кухня) Картофельные клецки. Колдуны - картофельные клецки.

(белорусская кухня) Картофельные кнедли. 2 Кнедлики обычные. Кнедли картофельные с абрикосами или сливами.

Картофельные котлеты. Картофельные котлеты с грибами. Картофельные котлеты с грибной подливкой. Картофельные котлеты с квашенной капустой. (уральская кухня) Картофельные котлеты с мясом. Картофельный шницель.

Блины картофельные. 3 Оладьи картофельные. 3 Японское блюдо - оладьи из картофеля. Картофельные оладьи с гарниром. Оладьи с мясом. 2 Оладьи "острые". Картофельные оладьи по-словацки. Оладьи по-шахтерски. Оладьи, фаршированные грибами. Картофельные налистники. Драники (оладьи). (белорусская кухня) 2 Дергуны по-гуцульски.

Картофельные орешки жаренные. Картофельные "пальчики". Картофляники. Картофельные шарики. Картофельные шарики по-чувашски. Картофельные крокеты. Кротеты из картофеля. Картофельные крокеты запеченный. Картофельные крокеты фаршированные. Картофельные крокеты со сливами по-австрийски.

Каша по-витебски. (белорусская кухня) Картофельная каша со шкварками. Плов с картофелем.

Картофельное пюре. Картофельное пюре по-американски. Луковое пюре по-французски. Разноцветное пюре. (праздничное) Картофельная пицца.

Запеканка из картофеля. Картофельная запеканка. Картофельная запеканка с сыром. Запеканка из картофеля с колбасой. Запеканка "один к десяти". Запеканка с печенью. Картофельная драчена. (белорусская кухня) Лежни картофельные. (украинская кухня) Калалаатикко. Зразы картофельные с мясом. Зразы картофельные с яйцом и рисом.

Сыр картофельный. (Ивановская обл.) Китайское картофельное пирожное.

Шаньги. Запеканка из картофеля с творогом. Картофель с черносливом. Картофельная бабка. 2 Картофельная кулебяка. Картофельные ватрушки. 3 Картофельные калитки. Картофельные творожники. Картофельный пирог. Картофельный рулет с маком. Кекс из картофеля с какао. Печенье круглое с мармеладом или джемом.

Пирог. Пирожки с грибами. Пирожки с капустой. Рожки. Сырники с картофелем и изюмом. Хворост.

Картофельный крахмал.

Соус сметанный (к картофельным котлетам и запеканкам) Соус сметанныйс томатом (для всех картофельных блюд)

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.

П Е Р В Ы Е Б Л Ю Д А

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП - 1" (индийская кухня) Компоненты: вода.....800 гр. картофель большой.....4 шт. масло.....3 столовые ложки лук репчатый.....2 шт. морковь.....2 шт. кетчуп.....3 столовые ложки соль.....1/2 чайной ложки черный перец молотый.....1/4 чайной ложки сыр тертый.....3 чайной ложки

Картофель нужно сварить и пропустить сквозь сито, либо сделать пюре , постепенно развести его кипятком. Растопить масло и обжарить лук и морковь до образования коричневой корочки, соединить с супом (пюре). Добавить кетчуп, соль, перец и снова проварить 5-10 минут. Перед подачей посыпать суп тертым сыром.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП - 2" Компоненты: картофель.....4 шт. масло растительное.....150 гр. лук репчатый.....1 шт. рис.....100 гр. петрушка зелень_ соль_

В лирт кипящей воды добавить соль, масло и нарезанный лук. Очищенный картофель нарезать мелкими брусочками и положить в суп. Добавить промытый рис. Перемешать. Варить не более 20 минут, затем положить мелко нарезанную петрушку.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП" (протертый) Компоненты: картофель.....800 гр. молоко.....2 стакана масло.....2 столовые ложки яйца.....2 шт. соль_

Картофель промыть, очистить и варить в 4 стаканах холодной воды. Затем протереть, развести слитым отваром и горячим молоком, посолить и вскипятить. Перед полачей заправить яичными желтками, растертыми с маслом.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ГРИБАМИ - 1" Компоненты: картофель.....3-4 шт. грибы сушеный.....1 горсть морковь.....1 шт. лук репчатый.....1 шт. зелень консервированная....1 столовая ложка жир_ соль_

Мелко нашинкованные коренья и лук обжарить на жиру, картофель нарезать кубиками. К этому времени должен быть готов грибной отвар, в который закладывается заправка, добавляется соль и специи по вкусу.

Весьма эффектно выглядит такой суп в глиняных мисках со сметаной и зеленью.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ГРИБАМИ - 2"

Надо протереть сквозь сито 6-8 крупных, рассыпчатых картофелин, сваренных в соленой воде. Развести пюре молоком и вымесить до гладкости. Потом это пюре разбавить водой, чтобы получился суп нужной густоты. Отдельно потушить в масле с

солью, перцем и луком предварительно отваренные и нарезанные сушеные грибы. Выложить все это в суп, прокипятить и подавать с гренками, поджаренными в масле.

"СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ" (старинный рецепт) Компоненты: картофель.....12-15 шт. яйца.....5 шт. масло.....100 гр. сливки.....0.5 стакана сухари_ соль_

Отварить картофель в мундире, очистить и натереть на терке. № яйца и 2 желтка растереть с маслом, добавить сливки и посолить. Все это размешать с картофелем. Добавить в эту массу столько сухарей, чтобы тесто держалось, и потом ложко ложить клецки в кипящий мясной бульон и тотчас подавать на стол, потому что если клецки сильно намокнут, то опустятся вниз.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С КЛЕЦКАМИ - 2" (белорусская кухня) Компоненты: вода.....1 литр картофель средний.....4 шт. морковь.....1 шт. лук репчатый.....1-2 шт. сало.....40 г. лист лавра.....1-2 шт. перец горошкам.....2-3 шт. соль_

КЛЕЦКИ: мука пшеничная.....4-5 столовых ложек масло или маргари.....20 гр. яйцо.....1 шт. молоко или вода.....130 гр. соль_

Нарезать картофель мелкими кубиками и положить в кипящую соленую воду. Репчатый лук (тонкими полукольцами) спассеровать на сале, нарезаном мелкими кубиками и растопленный. Когда лук поджарится до золотистого цвета, ложкой с отверстиями собрать его со сковороды и на том же сале спассеровать морковь, нарезав её тонкой соломкой. Когда морковь будет готова, все содержимое сковороды, пассерованый лук, лавровый лист и перец положить в картофельный отвар (картофель должен уже 10-15 минут вариться при слабом кипении). Вместе с луком и морковью в кипящий бульон опустить клеци и варить суп еще 7-10 минут.

Для клецек замесить довольно крутое тесто из муки, воды (или молока), сливочного масла, яиц и соли. Для этого размягченное масло разтереть с яичными желтками, постепенно вводя молоко и муку, затем тесто посолить и тщательно вымесить до эластичного однородной массы. Яичные белки взбить в пену и осторожно ввести в тесто. Набирать тесто смоченной в воде чайной ложкой и опускать в кипящий бульон. Клецки лучше разварятся в кастрюле накрытой крышкой. Готовые - всплывут на поверхность.

"ОСТРЫЙ СУП ИЗ ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ" Компоненты: картофель.....600 гр. лук репчатый.....1 шт. сало свиное.....80 гр. мука.....1 столовая ложка

томат.....3 столовые ложки масло растительное_ соль_ перец_

Лук подрумянить с подсолнечным маслом, добавить кусочек сала, муку. Заранее отваренный картофель перемешать с луком и салом. Добавить красный перец. Все это опустить в кастрюлю с картофельным отваром и варить 20 минут, потом положить томатное пюре и посолить.

Подавать в горячем виде.

"СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ" Компоненты: картофель.....800 гр. сало или масло сливочное...50 гр. молоко.....1 стакан яйцо (желток).....1 шт. чеснок.....5 долек зелень_ соль_

Отварить в подсоленой воде картофель, размять, добавить растертый с солью чеснок и варить несколько минут. Затем добавить размешанный в молоке желток, сало или масло и зелень.

"СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ ПО-ДОМАШНЕМУ" Компоненты: картофель.....600 гр. треска или окунь.....250 гр. морковь.....50 гр. петрушка.....13 гр. лук репчатый.....50 гр. лист лавра_ перец_ соль_

Морковь нарезать соломкой и варят в подсоленой воде до полуготовности, затем кладут шинкованный лук, картофель, доводят до кипения и закладывают рыбу, специи и варят суп до готовности.

"ЮШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КАБАЧКАМИ" Компоненты: картофель.....800 гр. кабачки.....300 гр. помидоры.....250 гр. лук репчатый.....80 гр. морковь.....10 гр. петрушка корень.....45 гр. жир.....60 гр. сметана.....60 гр. перец_ соль_ зелень_

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, кипятить 10 минут, добавить кабачки, нарезанные дольками, и варить 15 минут, заправить солью, перцем и лавровым листом, обжаренным луком, помидорами.

Подавать со сметаной.

В Т О Р Ы Е Б Л Ю Д А

"САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАПУСТОЙ" Компоненты: картофель.....5 шт. капуста.....1 вилок лук репчатый.....3 головки уксус столовый или винный..1 столовая ложка сметана.....4 столовые ложки сельдерей.....1 головка масло растительной_ соль_

Капусту нарезать сначала на 4 части, а затем на более мелкие куски, выложить в эмалированную посуду, добавить мелко

нарезанный лук, залить уксусом и дать постоять целую ночь. На следующий день приготовить салат следующим образом: выкладывать в салатницу слой капусты, слой лука, сбрызнуть его уксусом, в котором мариновалась капуста, добавить немного сметаны, затем выложить слой вареного картофеля, нарезанного кружочками, слой мелко нарезанного варенного сельдерея, и так чередовать, пока не кончатся продукты, определенные для салата. В конце салат посолить и заправить подсолнечным маслом.

"САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ" (румынская кухня)

Картофель сварить в мундире. Пока он не остыл, очистить, нарезать кусочками, положить в салатницу, добавить по вкусу немного уксуса и сахара. Лук нарезать кольцами, посолить, смешать с картофелем и поставить на холод. При подаче на стол салат перемешать с майонезом, украсить зеленью петрушки или сельдерея.

"САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЕРЕЕМ" Компоненты: картофель.....700 гр. лук репчатый.....2 шт. яйца вареные.....5 шт. сельдерей.....1 головка горчица.....2 столовые ложки сахар.....1 чайная ложка сок лимона из.....3 шт. масло растительное.....3 столовые ложки соль_

Вареный картофель очистить и нарезать кружочками, лук также нарезать кольцами. Вареный сельдерей нарезать тонкими ломтиками, как и вареные яйца. Все хорошенько размешать и залить салат смесью из подсолнечного масла, горчица, сахара, соли и лимонного сока. Сверху украсить веточками петрушки

Этот салат очень питательный, и его можно подать на ужин в качестве самостоятельного блюда.

"САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ЯБЛОК И СЕЛЬДЕРЕЯ" Компоненты: картофель.....4 шт. сельдерей корень.....1 шт. яблоки.....2 шт. помироды.....2 шт. сметана.....150 гр. лимон.....1 шт. зелень укропа или петрушки_ соль_

Картофель и сельдерей отварить. Все продукты нарезать, перемешать, сбрызнуть соком лимона, посолить, залить сметаной, посыпать зеленью.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ" Компоненты: картофель.....3-4 шт. яблоки.....4 шт. помидоры.....4 шт. банан.....1 шт. сметана_

Картофель отварить и нарезать. Яблоки очистить от кожицы и семенного гнезда и нарезать. Помидоры нарезать кружочками. Все смешать, добавить кружочки банан, залить сметаной и поставить на 2-3 часа в холодильник.

Подавать на стол как отдельное блюдо в качестве гаринира к

жаренному цыпленку.

"МОЛОДАЯ КАРТОШКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ"

Очищенную картошку положить в кастрюлю, сверху - столовую ложку сливочного масла, посыпать мелконарезанной зеленью укропа и петрушки, солью; закрыть крышкой и поставить посуду на водяную баню (в другую посуду больших размеров с кипящей водой). Тушить до готовности (время зависит от количества картофеля, обычно около получаса).

"МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ В СУХАРНОМ СОУСЕ" Компоненты: картофель_ масло_

СОУС: сухари белые.....1 столовая ложка масло сливочное.....100 гр. яйцо (вкрутую).....1 шт. сок лимона.....0.5 чайной ложки соль_

Сварить очищенный картофель на пару (на решетке), положить в толстостенную кастрюлю, влить растопленное масло, накрыть крышкой и слегка припустить на очень слабом огне. А перед самой подачей к столу залить сухарным соусом.

Его готовят так: молотые белые сухарить поджарить в сливочном масле, добавить мелко изрубленнойе вареное вкрутую яйцо, лимонный сок, посолить и перемешать.

"РУЛЕТ С ЯЙЦАМИ" Компоненты: картофель.....1 кг. мука.....0.5 стакан яйца.....5 шт. масло или маргарин.....50 гр. соль_

Картофель, отваренный в кожуре, протереть, добавить муку и перемешать.

Фарш: крутые яйца порубить и смешать с поджаренным луком.

Картофельную массу разложить на салфетку, смоченную водой, слоем 2 см., положить фарш, завернуть. Рулет смазать маслом и яйцом, посыпать сухарями, переложить на жирный противень и запечь.

"РУЛЕТ С КАПУСТОЙ" Компоненты: картофель.....1 кг. мука.....1 стакан яйца.....2 шт. сыр тертый.....1 столовая ложка помидоры.....100 гр. соус луковый.....2 стакана капуста.....1/2 кочана лук репчатый.....150 гр. перец_ соль_

Картофель, отваренный в кожуре, протереть с мукой, капусту, обжаренную с луком и помидорами, залить яйцом и потушить, начинку завернуть в картофельное тесто, смазать рулет яйцом, посыпать сыром и запекать в течение 15 минут.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ" Компоненты: картофель.....1 кг. яйца (желтки).....2 шт. жир.....2 столовые ложки мука.....2 столовые ложки сыр.....200 гр. соль_

Вареный и толченый картофель смешать с желтком, жиром и мукой, посолить. Сделать галушки и варить в подсоленной воде, пока не всплывут, затем слегка поджарить на сале и смешать с брынзой или сыром.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ С БРЫНЗОЙ ПО-СЛОВАЦКИ" Компоненты: картофель.....500 гр. яйцо.....1 шт. мука.....100-150 гр. брынза или острый сыр.....200 гр. шпик копченый.....150 гр. сметана_ соль_

Сырой очищенный картофель натереть на крупной терке, добавить соль, яйцо, муку и массу хорошо вымесить.

В кипящую подсоленную воду опустить кусочками приготовленного теста и варить, пока они не всплывут на поверхность. Откинуть на сито, дать стечь воде и выложить на блюдо. Перемешать с брынзой, кусоками обжаренного шпика и полить сметаной.

"ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ - 1" Компоненты: ТЕСТО: мука.....400 гр. яйцо.....1 шт. вода.....0.75 стакана

ФАРШ: картофель.....750 гр. лук репчатый.....80 гр. шпик.....100 гр. масло сливочное.....20 гр. яйцо.....1 шт. сметана_ перец_ соль_

Сделать тесто, как для пельменей, раскатать в 2 мм толщиной. Вареный картофель протереть, шпик пожарить с луком. Все это перемешать с сырым яйцом, перцем, солью. Начинку завернуть в кружочки из теста и варить в подсоленной воде.

"ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ - 2" Компоненты: картофель.....4 шт. мука.....1 стакан яйца.....2 шт. лук репчатый.....1-2 шт. вода.....1/4 стакана масло.....1 столовая ложка сметана_ соль_

Из муки, яиц и теплой воды замесить тесто и оставить под салфеткой на 30-40 минут.

Приготовить фарш: очищенный картофель отварить, протереть горячим, посолить и смешать с поджаренным луком. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм. Край раскатанного пласта (5-6 см) смазать яйцом, разведенным небольшим количеством воды. Положить рядами шарики из фарша на расстоянии 3-4 см один от другого. Затем край смазанной полосы теста приподнять, накрыть им фарш и вырезать вареники специальной формочкой или рюмкой. Варить в кипящей подсоленной воде.

Подавая полить маслом или сметаной.

"ВАРЕНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КАПУСТОЙ" Компоненты:

картофель.....1 кг. мука.....0.5 стакана яйца.....2 шт. капуста.....250 гр. лук репчатый.....80 гр. соль_

Картофель сварить, протереть и охладить. Смешать с мукой, яйцами. Тесто раскатать, разделить на кружки (края смазать сырым белком, чтобы слипались), начинить свежей или кислой тушеной капустой и варить в соленом кипятке. Подать с маслом и сметаной.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОЛБАСКИ" Компоненты: картофель.....10 шт. мука.....2 столовые ложки крупа манная.....3 столовые ложки яйца.....2 шт. шпик.....60 гр. сметана.....3 столовые ложки соль_

Сваренный картофель протереть через сито, добавить муку, манную крупу, яйца, соль и все хорошо перемешать. Из полученной массы приготовить небольшие колбаски, которые опустить в подсоленную кипящую воду на 15-20 минут.

Подавать на сто с жаренным салом или сметаной.

"ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ" Компоненты: картофель отварной.....6 шт. яйца.....7 шт. молоко.....0.5 стакана сало свиное_ мука_ соль_

Протетерь отварной картофель, вбить 2 яйца, посолить, поперчить и добавить столько муки, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Разделить тесто небольшими шариками и слегка раскатать. Поджарить мелко нарубленное свиное сало, положить на сковороду картофельные лепешки и залить все смесью из взбитых с молоком яиц (5 шт). Запечь.

"КАУРМА ИЗ КАРТОФЕЛЯ" Компоненты: картофель.....8 шт. лук репчатый.....3 шт. яйца.....3 шт. масло.....4 столовые ложки кинза зелень_ соль_

Нашинкованный репчатый лук положить в кастрюлю и хорошо потушить с маслом. Добавить очищеный и нарезанный дольками картофель, залить водой, поставить варить. Во время варки добавить соль и мелко нарубленную зелень кинзы. Разваренный картофель залить взбитыми яйцами и, доведя до готовности, снять кастрюлю с огня.

"МУСАКА" (болгарская кухня) Компоненты: картофель.....500 гр. фарш мясной.....250 гр. яйца.....2 шт. молоко кислое.....2 столовые ложки масло растительное.....2-3 столовые ложки вода.....1.5 стакана

Очистить и нарезать картофель кусками, добавить фарш и приправы, посолить, все перемешать, залить водой, добавить

растительное масло и, выложив на сковороду или противень, запекать в духовке 30-40 минут до полного испарения воды. Затем залить запеченную массу яйцами, взбитыми вместе с молоком, и поставить в духовку еще на 15 минут.

"КАРТОФЕЛЬ АННА" (французская кухня)

Очищенный картофель нарезать тонкими кольцами, натереть их солью и перцем. Смазать маслом дно большой сковороды и уложить в нее дольки картофеля кольцами в несколько слоев. Каждый слой сбрызнуть сливочным маслом. Закрыть крышкой и поставить в заранее сильно нагретую духовку на 30 минут. После чего перевернуть спекшийся картофель - разом, как блин или пирог, и еще на 5 минут поставить в духовку.

"КАРТОФЕЛЬ В ТЕСТЕ"

ТЕСТО на кефире. Соль, сода. Должно немного липнуть к рукам. Подготовить из теста маленькие лепешки.

КАРТОШКУ почистить и порезать тонкими кружочками или соломкой.

ЗАЖАРКА готовится обязательно с луком (кто-нибудь ее видел без лука ?), можно с морковкой и другими овощами.

На дно чугунка положить 50 грамм маргарина (или другого жира). Выложить картошку и тестяные лепепешки слоями, причем самый нижний слой картошка, а самый верхний - тесто. Все это залить готовой зажаркой и чуть подсоленной водой так, чтобы закрыть (чуть-чуть) верхний слой теста. На огне примерно 30-40 минут.

"КАРТОФЕЛЬ В СЛИВКАХ" Компоненты: картофель_ масло сливочное_ лук репчатый_ зелень петрушки и мяты_ соль_ перец_ сливки_

Сваренный в мундире картофель очистить и нарезать крупными кубиками.

В кастрюлю растопить сливочное масло и положить в него нарезанный кубиками репчатый лук, рубленную петрушку и мяту. Добавить картофель, посолить, поперчить и залить сливками. Вскипятить, посыпать рубленой петрушкой и подавать на стол.

"КАРТОФЕЛЬ В СОУСЕ ПО-ПЕРУАНСКИ" Компоненты: картофель.....1 кг. сыр плавленый.....250 гр. масло растительное.....2 столовые ложки молоко.....1 стакан сок лимона.....1-2 столовые ложки лук репчатый.....50 гр. перец черный.....0.5 чайной ложки соль_

Плавленый сыр, молоко, растительное масло растереть, слегка разогреть, добавить лимонный сок и сильно поперчить. Картофель сварить в мундире, очистить, разрезать пополам и полить этим соусом.

"КАРТОФЕЛЬ ПО-ПЕРУАНСКИ" Компоненты:

картофель.....10 шт. сыр плавленный.....300 гр. масло.....2 столовые ложки молоко.....3/4 стакана сливки.....1/2 стакана сок лимона.....4 столовые ложки лук репчатый.....1 шт. перец_ соль_

Плавленый сыр растопить, смешать с маслом, молоком и сливками, подогреть, добавить натертый лук, перец, лимонный сок. Отваренный в кожуре картофель очистить, разрезать на четвертинки, залить полученным горячим соусом.

Отдельно можно подать зеленый салат.

"КАРТОФЕЛЬ ДОФИНЭ" (французская кухня) Компоненты: картофель.....1 кг. соли.....1 чайная ложка перец.....1/8 чайной ложки яйцо.....1 шт. молоко.....2 стакан сыр.....200 гр. чеснок.....1 зубчик масло или маргарин.....4 столовые ложки

Очистить картофель нарезать его тонкими кружочками в эмалированную миску или блюдо, посолить, поперчить. Высыпать туда половину порции предварительно натертого сыра, перемешать, затем влить яйцо и молоко и перемешать еще раз. Глубокую керамическую посуду или сковороду натерать чесноком, смазать маслом или маргарином и выложить картофель, смешанный с яйцом, молоком и сыром. Посыпать оставшиемся тертымсыром, положить сверху кусочек сливочного масла и запечь в заренее разогретой духовке (картофель должен стать мягким и покрыться румяной корочкой).

"КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ - ФРИ" Компоненты: картофель.....12 шт. жир.....1.5 столовые ложки соль_

Очищенный и промытый сырой картофель нарезать ломтиками или продолговатыми кусочками (при помощи специального ножа, или на специальной терки - типа "Бернер") и поджарить на чугунной сковороде в сильно разогретом жиру. Чтобы картофель хорошо поджарился и был румяным, сковорода должна быть абсолютно чистой. Не стремитесь класть его на сковороду толстым слоем и перемешивайте лишь тогда, когда нижний слой хорошо зарумянится. Жарить надо на сильном огне и не отходить ни на минуту от плиты. При медленном поджариывании картофель впитыват слишком много жира и темнеет

Вкусен картофель жаренный во фритюре, то есть в большом количестве жира. Для этого требуется фритюрница или постоянная алюминиевая катрюлю средней величины. Сырой очищенный картофель нарезать ломтиками. Слегко обсушить салфеткой и жарить в хорошо прогретом жиру (постное масло,

маргарин, свиное сало - фритюр) до образования красивой румяной корочки. Вынимать картофель шумовкой, давая стечь жиру, посолить мелкой солью и тотчас подавать на стол.

"КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ"

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать кружочками, обжарить, уложить на порциональные сковородки, промазанные жиром, сверху положить жаренный лук, посолить, залить густым молочным соусом и поставить запекаться в духовку.

Подавая, посыпать нарезанной зеленью.

"КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦОМ" Компоненты: картофель.....10 шт. молоко.....0.5 стакана маргарин.....4 столовые ложки сметана.....3 столовые ложки яйца.....6 шт. соль перец_

Картофель очистить, сварить. слить отвар, обсушить и горячим пропустить через мясорубку.Готовое пюре положить в кастрюлю, добавить маргарин, соль, хорошо перемешать, постепенно влить горячее молоко. На сковороду, смазанную маслом, выложить пюре, сделать в нем углубления и в них вылить по одному яйцу, посолить, поперчить.

Пюре сверху смазать сметаной и запекать в духовке.

"КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ" Компоненты: картофель.....12 шт. масло сливочное.....1 столовая ложка соль_ укроп зелень_

Очищенный картофель моют, более крупные клубни режут на большие одинаковые части. Затем погружают его в кипящую подсоленную воду и варят на умеренном огне в закрытой посуде. Когда картофель станет мягким, воду сливают и в открытой кастрюле подогревают его еще пару минут, чтобы полностью испарилась вода на дне и картофель подсушился. Перед подачей на стол картошку поливают маслом и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

"КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ ГАССЕЛЬ" Компоненты: картофель.....1 кг. масло или маргарин.....10 кусочков сыр тертый.....3-4 столовые ложки соль_ перец_

Картофелины очистить и разрезать на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы картофелины внешне казались целыми. Сковороду смазать маслом и поместить в нее картофелены, посыпать сверху соль, перцем и на каждую положить кусочки масла. Сверху посыпать тертым сыром. Поставить сковородку в духовой шкаф со средним нагревом для запекания.

Золотисто-коричневый картофель подать с зеленым салатом к блюдам из мяса или рыбы.

"КАРТОФЕЛЬ ПО-ЛИОНСКИ" Компоненты: картофель_ лук_

сыр_ масло растительное_ масло сливочное_ сметана_ соль_

Нарезать сырую картошку на тонкие ломтики, накрошить полукольцами луковицу и настругать на терке сыр. Налить в кастрюлю растительное масло, добавить немного масла сливочного и уложить слоями картошку, лук, сыр. Посолить и сверху залить растительным маслом. Тушить на маленьком огне. Готовую картошку положить на тарелки, можно залить сметаной.

"КАРТОФЕЛЬ ПО-САВОЙСКИ" Компоненты: картофель.....500 гр. молоко.....1 стакан яйца.....2 шт. сыр тертый.....2-3 столовые ложки перец_ соль_

Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками и уложить в чугунок или гусятницу. Молоко взбить с яйцами, добавьте тертый сыр, перец, соль; залейте этой смесью картофель и запеките в духовке.

"КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЯНСКИ" Компоненты: картофель_ свинина.....300 гр. лук репчатый.....1 шт. морковь.....1 шт. томат-пюре.....1 столовая ложка лист лавра_ перец черный_ соль_

Картофель, репчатый лук, морковь и свинину, обжарить, уложить в горшочек, залить томатным соусом (стакан мясного бульона, томат-пюре, соль), добавить специи и тушить в духовке.

"КАРТОФЕЛЬ ПО-СЛОВАЦКИ" Компоненты: картофель.....1 кг. яйца.....2 шт. масло растительное.....50 гр. мука.....1 столовая ложка соль_ сода_

Сырой очищенный картофель натереть на терке и отжать. В картофельную массу добавить яичные желтки, соль, муку и немного соды.

Кусочки теста юрать чайной ложкой, смоченной в горячей воде, и опускать на сковороду с разогретым маслом. Жарить до образования золотисто-желтого колера.

Подавать с тушеным шпинатом.

"КАРТОФЕЛЬ С КАБАЧКОМ" Компоненты: картофель.....1 кг. кабачок.....1 шт. лук.....1 шт. сыр.....100 гр. майонез.....100 гр. масло растительное_

На сковородку налить масла, порезать кружочками сырой картофель, посолить, поперчить, порезать кружочками сверху лук, затем - тоже кружочками - кабачок, посолить, поперчить. Посыпать все это протертым сыром и залить майонезом. И - в духовку (200°С) на 50 минут.

Через час вы вытащите из духовки необыкновенно красивое и не менее вкусное блюдо.

"КАРТОФЕЛЬ С ПОМИДОРАМИ" (французская кухня) Компоненты: картофель.....1 кг. сало.....50 гр. помидоры.....2 шт. лист лавра.....1 шт. соль_ перец_

Картофель очистить, нарезать ломтиками и вместе с помидорами (можно использовать консервированный) обжарить на сковороде в свином сале. Добавить соль, перец, лавровый лист. Залить водой и пол крышкой (на сковороде) тушить, пока картофель не будет готов окончательно. Подавать с огурцом.

"КАРТОФЕЛЬ С ПОМИДОРАМИ - 2" Компоненты: картофель_ лук репчатый_ масло растительное_ петрушка рубленая_ бульон мясной_ соль_ перец черный_

Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкими кружочками и положить в воду.

В сковороде разогреть растительное масло и потушить в нем до мягкости нарезанный кольцами репчатый лук. На него уложить слоями кружочки картофеля и помидоров. Каждый слой приправить и посыпать рубленой петрушкой. Долить немного мясного бульона, сковородку накрыть крышкой и варить на слабом огне, пока картофель не станет мягким.

Можно также запечь это блюдо в духовом шкафу.

"КАРТОФЕЛЬ С ФАСОЛЬЮ" Компоненты: картофель.....12 шт. фасоль (красная).....1 стакан сало копченое.....50 гр. лук репчатый.....1 шт. кубик бульонный.....1 шт. зелень_

Приготовить картофельное пюре на воде с кубиком, добавить отдельно сваренную фасоль, лук, обжаренный на сале, зелень, все перемешать.

Если убрать кубик и сало заменить растительным маслом, получим полноценное, постное блюдо.

"КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ - 1"

Картошка чистится, нарезается соломкой (хорошо бы на Бёрнера), можно промыть водой, чтобы каша не получилась.

Чистим морковку, репчатый лук - обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Можно добавить любые овощи - какие есть под рукой: перец, помидоры, капусту.

Выкладываем слоями в кастрюлю картошку и обжареные овощи.

Теперь заливка - с водой перемешивается майонез, кетчуп в желаемых пропорциях, посолить и засыпать специи (кто что любит) - я клала черный молотый перец и смесь для супов.

Картошка заливается этой смесью ставится на небольшой огонь и тушится до готовности не перемешивая.

"КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ - 2" Компоненты: картофель.....10 шт. шпик.....150 гр. лук

репчатый.....2 шт. сметана или бульон.....0.5 стакана чеснок.....1 долька тмин.....1 чайная ложка перец_ соль_

Шпик нарезать кусочками и поджарить с луком. очистить и мелко нарезать картофель, добавить перец, тмин и дольку толченого чеснока. Положить в кастрюлю, залить сметаной и бульоном, тушить до готовности.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ В СМЕТАНЕ" Компоненты: картофель.....8 шт. сметана.....3/2 стакана масло топленое.....50 гр. соль_

Очищенный картофель нарезать ломтиками, слегка обжарить на масле, сложить в глубокую посуду, залить сметаной, смешанной с мукой и солью, плотно закрыть и тушить в духовке до готовности.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С БАКЛАЖАНАМИ" Компоненты: картофель.....6 шт. баклажаны.....500 гр. лук репчатый.....2 шт. чеснок.....5 долек масло.....0.5 стакана помидоры.....3 шт. зелень_ соль_

В кастрюлю положить нарезанный дольками картофель, мелко нарезанный лук и тушить на топленом масле. В другой посуде потушить на масле нарезанные кружочками баклажаны, помидоры (без кожуры), добавить чеснок, немного воды и довести доготовности. Положить измельченную зелень петрушки, сельдерея, кинзы, укропа, базилика, чабера, эстрагона, мяты, дать покипеть 2 мин и все переложить в кастрюлю с картофелем.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С БАРАНИНОЙ" Компоненты: картофель.....10 шт. баранина.....600 гр. морковь.....1 шт. лук репчатый.....1 шт. томат-пюре.....1 столовая ложка жир свиной.....4 столовые ложки соль_

Обжарить картофель и морковь, нарезанные кубиками. Отдельно обжарить баранину, нарезанную кусками и нашинкованный лук. Положить все в утятницу, добавить томат-пюре, соль и тушить до готовности.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С КАБАЧКАМИ" Компоненты: картофель.....10 шт. кабачки.....2 шт. лук репчатый.....2 шт. чеснок.....2-3 дольки помидоры.....3 шт. соус томатный.....0.5 стакана масло.....0.5 стакана перец_ зелень_ соль_

Очищенный и нарезанный дольками картофель поджарить на растительном масле.

Очищенные и нарезанные дольками кабачки также поджарить на растительном масле.

Картофель и кабачки положить в сотейник, добавить поджаренный лук, соль, перец, томатный соус и тушить 10-15 мин. В конце тушения добавить тертый чеснок, зелень и тушить до готовности. украсить дольками помидоров и посыпать зеленью.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С КОЛБАСОЙ И ЛУКОМ" Компоненты: картофель.....10 шт. лук репчатый.....3 шт. колбаса вареная.....400 гр. жир.....4 столовые ложки перец_ соль_

Сырой картофель, вареную колбасу и репчатый лук нарезать тонкими ломтиками. На сковороду с разогретым жиром положить слой картофеля, сверху слой колбасы и лука. Посыпать солью и перцем и снова положить слой картофеля. Накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

Подать с солеными овощами.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ" Компоненты: картофель.....4 шт. вода.....4 столовые ложки лук репчатый.....1/2 шт. масло растительное.....1 столовая ложка лист лавра.....1 шт. петрушка_ перец красный_ соль_

Картофель очистить, нарезать кубиками (около 2 см). В воду добавить лук, соль, лавровый лият, красный перец, растительное масло и вскипятить. Положить картофель в кипящую воду, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ" Компоненты: картофель.....7 шт. мясо.....200 гр. лук репчатый.....1 шт. масло растительное.....2 столовые ложки томат-пюре_ чеснок_ сахар_ перец_ лист лавра_ соль_

Мясо нарезать и обжарить с луком. Приготовить томатный соус, залить мясо и тушить до готовности. Добавить обжаренный картофель, перец, лавровый лист, чеснок и тушить несколько минут.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ" Компоненты: картофель.....10 шт. морковь.....1 шт. пастернак.....1 шт. лук репчатый.....1 шт. масло.....2 столовые ложки петрушка зелень_ соль_

Очищенный и нарезанный крупными дольками картофель слегка обжарит и положить в кастрюлю. Лук репчатый, морковь и пастернак обжарить, добавить к картофелю. Туда же добавить перец, зелень петрушки, соль, бульон. Тушить до готовности.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ" (армянская кухня) Компоненты: картофель.....6 шт. баклажаны.....400 гр. помидоры.....4 шт. перец болгарский.....80 гр. лук репчатый.....1 шт. масло.....1/2 стакана зелень_

соль_

Картофель, баклажаны, лук нарезать кубиками, слегка обжарить в масле и переложить в сотейник. Добавить нарезанный болгарский перец, посолить, влить немного воды и припустить под крышкой. За 5 мин до готовностии положить помидоры, нарезанные дольками.

Готовое блюдо посыпать зеленью.

"КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ФАСОЛЬЮ" Компоненты: картофель.....8 шт. фасоль.....0.5 стакана лук репчатый.....1 шт. сметана.....4 столовые ложки томат-паста.....4 столовые ложки масло.....2 столовые ложки перец_ соль_

Сварить отдельно картофель и фасоль. Картофель нарезать ломтиками и поджарить, смешать с фасолью, добавить сметану, мелко нарезанный и поджаренный лук, томатную пасту, соль, перец и снова перемешать. кастрюлю накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности.

"КУЛЕШ С САЛОМ" Компоненты: картофель.....500 гр. пшено.....100 гр. сало.....200 гр. вода.....2 литра лук репчатый.....1-2 шт. зелень_

Пшено перебрать и хорошо промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду, сварить до готовности, добавить нарезанный кубиками картофель и варить еще около получаса. Пока все это варится , сало мелко порезать и поджарить вместе с луком и добавить в кипящее пшено и варить еще минут 5. При подаче на стол можно (и нужно) посыпать зеленью.

"ЭКСПРЕСС-КАРТОФЕЛЬ"

Очищенный картофель нарезать соломкой или брусочками. В кастрюлю влить кипяток слоем 2-3 см, добавить нарезанный лук, соль. растительное масло, зелень петрушки и картофель, кастрюлю плотно закрыть крышкой. Тушить время от времени встряхивая кастрюлю.

Подавать к рыбе, мясу.

"ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ - 1"

Отварить картофель в мундире, не давая свариться. Очистить, срезать верхушки картофелин и осторожно вынуть ложкой середину. Эту мякоть протереть со сливками или сметаной, добавить желток, масло и смоченную в молоке булку. Кто любит, добавить перец и чеснок. Наполнить картофелены фаршем, посыпать сухарями и уложить на сковороду. Запечь в духовке.

"ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ - 2"

Картофель отварить в мундирах, тем временем пожарить лук с твёрдым сыром. В картофеле вырезать середину и смешать с

луком, а потом это всё запихнуть обратно и запечь в духовке, полить майонезом!

"КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ" Компоненты: картофель.....2 шт. помидоры мелкие.....2 шт. лук репчатый.....1 шт. масло или маргарин_ майонез_ колбаса или сосиска_ зелень_

На 1 порцию.

Отварить картофель, очистить, разрезать в длину на половинки и удалить сердцевину. Половинки отложить в сторону, а сердцевину мелко нарубить.

Майонез выложить на горячую сковородку и положить в него по-немногу каждой зелени (петрушка, сельдерей, укроп, кинза, зеленый лук), немного потушить, посолить и отставить в сторону.

Порезать мелко всю оставшуюся зелень, сосиску или колбасу, помидорки, лук репчатый. Далее обжаривать по порядку на маргарине или сливочном масле: лук репчатый, сосиску или колбасу, сердцевину от картофеля, помидор и зелень. Потушить 1 минутку и снять с огня.

На тарелку выложить половинки картофеля, потом положить в них с небольшой горочкой начинку (с мясом). И сверху полить майонезом с зеленью.

"КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ" (белорусская кухня) Компоненты: картофель крупный.....4 шт. говядина.....400 гр. лук репчатый.....3 шт. томат-паста.....4 столовые ложки морковь.....2 шт. мука.....3 столовые ложки жир.....5 столовых ложек сметана.....0.5 стакана

В очищенном картофеле сделать отверстие выемкой или ножом, приготовить мясной фарш и заполнить им отверстия. Затем обжарить, сложить в глубокий противень, слегка полить сметаной и довести до готовности в духовке. При подаче посыпать зеленью и полить оставшейся сметаной, смешанной с жиром, в котором картофель запекать.

"КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ" Компоненты: картофель.....12 шт. масло.....150 гр. яйца (желтки).....3 шт. сыр тертый.....100 гр. сметана.....1 стакан

Картофель, не очищая от кожуры, вымыть щеткой холодной водой, смазать маслом, натереть солью, положить на сковороду и испечь в духовке. Затем с каждой картофелены срезать верхушку, вынуть ложкой внутреннюю часть, размять, смешать с маслом, сыром, желтками и сметаной. Посолить, поперчить по вкусу, и этой смесью нафаршировать картофелены. Затем посыпать тертым сыром и снова запекать в духовке, пока сыр не

растопится.

"КАРТОФЕЛЬ, ШПИГОВАННЫЙ САЛОМ" (русская кухня) Компоненты: картофель.....1 кг. шпик.....150 гр. масло топленой_ соль_ зелень_

Картофель правильной формы очистить, ножом сделать глубокие отверстия и нашпиговать кусочками шпика, после чего картофель солят и обжаривают со всех сторон на топленом масле до образования золотистой корочки. Обжаренный картофель доводят до готовности в духовке и подают на стол, посфпав мелко нарезаннойзеленью и полив растопленным подсоленным маслом.

К Л Е Ц К И

"КЛЕЦКИ ИЗ БУЛЬБЫ С МЯСОМ" (белорусская кухня) Компоненты: картофель.....7-8 шт. мука пшеничная.....1 стакан говядина мякоть.....300 гр. лук репчатый_ соль_ перец_ тмин_

Натереть сырой картофель на терке, положить на сито и дать стечь жидкости; добавить соль, муку и перемешать. Из этой смесь формируют клецки, внутрь которых закладывают мясной фарш, и варят в подсоленой воде до готовности, как пельмени. Подают со сметаной.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ"

Картошку почистить и протереть на мелкой терке, затем эту массу отжать через марлю чтобы стек сок. Подождать пока сок отстоиться и выпадет осадок. Жидкость аккуратно слить. Осадок - это картофельный крахмал. Затем смешать отжатую массу и полученный крахмал. Это основа, можно лепить клецки, чуть посолить. Если в кипящее молоко ложить по чайной ложке, то получиться неплохой молочный супчик. Можно и в качестве второго блюда приготовить.

"КОЛДУНЫ - КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ" (белорусская кухня) Компоненты: картофель.....12 шт. мука.....2 столовые ложки масло сливочное.....3 столовые ложки сметана.....1 стакан сметаны соль_

ФАРШ ГРИБНОЙ: грибы сушенные.....40 гр. лук репчатый.....1 шт. масло сливочное.....2 столовые ложки

ФАРШ МЯСНОЙ: свинина жирная.....400 гр. лук репчатый.....1 шт. соль_ перец_

Замочить грибы в холодной воде, отварить. Воду слить, грибы порубить, обжарить, соеденить с обжаренным нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить.

Свинину порубить ножом, соеденить с сырым нашинкованным репчатым луком, посолить и поперчить, НЕ обжаривать.

Сырой картофель натереть на терке. Отжать сок, дать ему

отстояться, после чего сок слить, а оставшийся крахмал присоединить к картофелю, посолить и перемешать. Сформовать лепешки, в центр которых положить комочек грибного или мясного фарша. Закатать клецки, придав им форму шарика, обвалять в муке, обжарить в масле. Сложить в латку, залить сметаной и поставить в духовку на 30-40 минут.

Подавать горячими со сметаной, свежими овощами, квашеной капустой, солеными огурцами, мочеными брусникой или яблоками. Можно подать к мясному или грибному бульону.

"КНЕЛИ" Компоненты: картофель.....10 шт. масло.....3-4 столовые ложки яйца.....3 щт. соль_ перец_

Отварить и затем протереть картофель. Добавить растопленое масло, желтки, соль и перец по вкусу. Влить хорошо взбитые белки и все перемешать. Из этой массы сделать кнели, обавлять их в муке и отварить в кипятке или бульоне. (Готовые кнели должны всплыть на поверхность.)

Подавать кнели с солеными помидорами, маринованными грибами или под соусом, молочным или сметанным.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КНЕДЛИ" Компоненты: картофель.....1 кг. мука.....1/4 кг. яйца.....2 шт. сухари молотые.....2-3 столовые ложки масло.....5-6 столовых ложек соль_ перец_

Сварить картофеля, очистить от кожуры и пропустить горячим через мясорубку или размять вилкой. Картофельную массу смешать с мукой, яйцами, солью (по желанию можно добавить и черного перца по вкусу) и тщательно перемешать. Картофельная масса не должна прилипать к рукам. Кухонный стол подпылить мукой и сформовать из картофельной массы длинные колбаски, толщиной с палец. Затем нарезать на кусочки длиной 4-5 см (кнедли можно сформовать и в виде шариков, величиной с грецкий орех). Опустить их в подсоленный кипяток и варить при кипении, закрыв кастрюлю крышкой, до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. Кнедли вынуть из воды шумовкой и отцедить. Обжарить молотые сухари на масле, слегка посолить и залить кнедли.

Подавать горячими к запеченному или жареному мясу. Кнедли можно подать и как самостоятельное блюдо. В таком случае политые маслом кнедли посыпать тертым сыром или брынзой. Кнедли можно подать и на сладкое, если их посыпать ванильным сахаром, смешанным с молотой корицей.

"КНЕДЛИКИ ОБЫЧНЫЕ" Компоненты: картофель.....500 гр. яйцо.....1 шт. мука_

Тесто делается из картофельного пюре, яиц, муки и соли.

Сколько чего брать надо зависит от количества картошки, а мука берется уже исходя из собственной крахмальности картошки и объема яйца. Но все замешивать надо быстро, из холодного пюре сложнее лепить шарики. По этой же причине начинку готовят одновременно с варкой картошки. Фаршем может быть любое мясо из кухонных остатков или специально для этой цели подготовленное. Обычно используют отварное из бульона; пропускают его через мясорубку и обжаривают с лучком на топленом масле до приятной корочки, можно посыпать перчиком. Вкусно очень будет использовать ветчинку. Ложкой берем пюре (тесто), кладем его на ладонь, делаем лепешечку, на нее осторожно выкладываем начинку и аккуратно закрываем, формируем шарик. В глубокой сковороде обжариваем шарики в большом количестве топленого масла.

Кушать можно со сметанкой или поливать жиром со шкварочками и лучком.

"КНЕДЛИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С АБРИКОСАМИ ИЛИ СЛИВАМИ" Компоненты: картофель_ масло или маргарин.....1 столовая ложка яйцо.....1 шт. мука_ абрикосы_ сливы_ сухари_ сахарная пудра_

Картофель отварить, очистить от кожуры, обсушить, пропустить через мясорубку или растереть в пюре. Добавить в пюре масло сливочное или маргарин, яйцо и такое количество муки, чтобы замесить умеренно мягкое тесто. Раскатать его в виде жгута, разрезать поперек на кружочки и рукой сформировать из них небольшие лепешки. Положить на каждую из них половинку абрикоса или сливы (без косточки), защипить края и сварить в кипящей подсоленной воде. Готовые кнедли вынуть шумовкой на подходящую тарелку, посыпать слегка поджаренными на сливочном масле сухарями и обсыпать сахарной пудрой.

П Ю Р Е

"КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ" Компоненты: картофель.....15 шт. молоко.....1 стакан масло сливочное.....1-2 столовые ложки шкварки.....100 гр. соль_

Когда отварной картофель станет мягким, будет развариваться, воду слить. Размять картофель деревянной толкушкой, добавить масло, соль, горячее молоко и хорошенько разотрем. Пюре должно получится без комочком, белое и пышное. Сверху хорошо полить растопленными на сковороде шкварками.

Вместо сливочного масла в картофельное пюре можно положить сало. Если пюре предназначено для запеканок или отделки какого-то блюда, имеет смысол добавить еще 1-2 яичных

желтка. А для улучшения вкусу можно довабить парустоловых ложек сметаны.

"КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ПО-АМЕРИКАНСКИ" Компоненты: картофель.....3-4 шт. сметана.....0.5 стакана сыр тертый_ соль_ перец черный молотый_

Картофель отварить и приготовить из него пюре. Переложить в огнеупорную посуду. Отдельно взбить сметану, смешать с тертым сыром, посолить, поперчить и залить этой смесью картофельное пюре. Запечь в духовке до образования поджаристой корочки.

Подавать в качестве гаринира к мясным блюдам.

"ЛУКОВОЕ ПЮРЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ" Компоненты: картофель.....800 гр. лук репчатый.....650 гр. масло сливочное.....2 столовые ложки яйца (желтки).....5 шт. молоко_ перец_ соль_

Очищенный лук и картофель отварить в подсоленной воде до мягкости, воду слить, овощи растолочь, добавить масло, молоко и все взбить, приправить перцем и солью. Перед подачей на стол добавить желтки и перемешать. Подавать горячим.

"РАЗНОЦВЕТНОЕ ПЮРЕ" (праздничное) Компоненты: картофель.....10-12 шт. яйца (белки).....5 шт. яйца (желтки).....2 шт. шпинат или заленый горошек_ томат-пюре_

Приготовить картофельное пюре, добавить в него взбитые белки. Разделить пюре на четыре части. Одну из них оставить белой, в другую добавить две ложки пюре из шпината (или зеленого горошка), а в третью положить томат-пюре, в четвертую - взбитые желтки.

Уложить на блюдо, на смешивая, отдельными секторами, украсить яйцами, сваренными в мешочек. Подавать горячим.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ" Компоненты: картофель.....700 гр. масло или маргарин.....20 гр. яйцо.....1 шт. мука.....1 чайная ложка соль_ фритюр в пропорции 1:4_

На 4 порции: картофельные крокеты.....600 гр. горошек зеленый.....200 гр.

Картофельное пюре остужают до 45-50˚С, добавляют яйцо, сливочное масло или маргарин. Формируют шарики не больше грецкого ореха, обваливают в муке, смачивают в яичном льезоне (смесь яйца с водой), еще раз панируют в молотых сухарях, а потом обжаривают во фритюре до появления румяной корочки.

Подают на гарнир к жареному мясу или птице вместе с подогретым консервированным горошком. Хорошо к каждой порции положить половинку маринованного яблока или 3-4 маринованные сливы, виноград или моченую бруснику.

"КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ" Компоненты: картофель.....10 шт. яйца.....3 шт. масло сливочное.....25 гр. мука.....75 гр. сухари панировочные_ масло растительное_ соль_

Отварной холодный картофель пропустить через мясорубку или потереть на терке, добавить растопленное масло, желтки, муку, соль, и все хорошо перемешать. Тесто разделать на равные удлиненные кусочки, запанировать в сухарях, в сбитых белках, снова в сухарях. Жарить в большом количестве жира.

Подавать со сметаной, томатным или грибным соусом.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ" Компоненты: картофель.....1 кг. мука.....1-2 стакана яйца (желтки).....2 шт. масло сливочное_ сыр тертый_ перец черный и майоран_ соль_

Картофель очистить, разрезать пополам и сварить в подсоленной воде. Воду слить, картофель размять, добавить муку, желтки, перец и майоран и тщательно размешать.

Из полученной массы сформировать маленькие шарики и сварить их в слегка кипящей подсоленной воде.

Картофельные крокеты выложить в смазанную жиром огнеупорную форму, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочек сливочного масла и запекать около 10 минут в духовом шкафу при t-200°С.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ ФАРШИРОВАННЫЕ" Компоненты: картофельное пюре_ мясо куриное_ яйцо отварные_ лук репчатый_ масло сливочное_ петрушка рубленая_ бульон мясной_ изюм_ крахмал или панировочные сухари_ жир_

Отварное куриное мясо, яйца и репчатый лук мелко порубить.

Сливочное масло разогреть и обжарить в нем репчатый лук, пока он не станет прозрачным. Добавить петрушку, рубленое куриное мясо, яйцо и изюи и перемешать. Снять с огня и охладить. Сформировать шарики величиной с грецкий орех.

Из картофельного пюре приготовить тесто, завернуть в него сформированные шарики, обвалять их в крахмале или запанировать в сухарях и обжарить во фиртюре.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ СО СЛИВАМИ ПО-АВСТРИЙСКИ" Компоненты: картофель рассыпчатый.....750 гр. масло или маргарин.....150 гр. мука.....200 гр. яйца.....2 шт. слив.....1 кг. орехи рубленные.....50 гр. сухари.....25 гр. сахар.....125 гр. соль_ корица молотая_ гвоздика молотая_ сахар рафинад_

Картофель очистить, разрезать на четыре части и сарить в

подсоленной воде. Воду слить, картофель обсушить и размять. Охлажденную картофельную массу смешать с 50 гр. сливочного масла, мукой, яйцами и солью.

Сливы вымыть, нарезать вдоль, удалить косточки, волжить в каждую кусочек рафинада и посыпать гвоздикой и корицей.

Картофельное тесто сформировать в виде батона, отрезать от него кусочки толщиной 2.5 см. и в кадый кусочек вдавить сливу, пока она совсем не закроется тестом. Сформированные круглые крокеты поварить 5 минут в большом количестве подсоленной воды при легком кипении. Крокеты вынуть шумовкой и обсушить.

Орехи и сухарную крошку обжарить в горячем жире до золотисто-коричневого колера и обвалять в них крокеты.

При подаче на стол посыпать сахаром.

З А П Е К А Н К И

"ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ"

В кипящую подсоленную воду закладывают очищенный картофель и доводят до полной готовности, затем воду сливают, картофель просушивают, в горячем состоянии протирают, затем охлаждают до 40-50°С, вводят сырые яйца и хорошо вымешивают, добавив соль и перец по вкусу. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выкладывают половину картофельной массы слоем 2 см., на неё кладут фарш, распределяют его ровным слоем. Сверху закрывают другой половиной картофельной массы, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в духовом шкафу. Фарш можно приготовить из зеленного лук с яйцом.

Запеканку можно приготовить без фарша из одной картофельной массы.

При подаче на стол, запеанку нарезают на куски, поливают сливочным маслом или красным соусом, грибным. Отдельно подают сметану.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА"

Приготовить картофельное пюре, часть его уложить слоем в 1.5-2 см. на смазанную масло сковороду, сверху положить обжаренный лук, пряную рыбу и снова картофельное пюре. Посыпать сухарями, полить маслом и запеаать в духовке. Перед подачей на стол запеканку полить томатным соусом или томатно-масляной заливкой.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С СЫРОМ" Компоненты: картофель.....1.5 кг. молоко.....1.5 стакана сметана.....125 гр. яйца.....3 шт. сыр.....200 гр. масло сливочное_ соль_ перец_ чеснок_

Очищенный картофель нарезать тонкими ломтиками. Молоко, сметану, яйца и тертый сыр взбить венчиком. В большую

форму для запекания, смазаную смесью сливочного масла и тертого чеснока, уложить слоями картофель, пересыпая каждый слой солью и перцем. Залить приготовленной массой, посыпать остатками тертого сыра и положить сверху несколько кусочков сливочного масла. Поставить в духовку, нагретую до 160-180°С. Печь около двух часов.

"ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КОЛБАСОЙ" Компоненты: картофель.....1 кг. масло сливочное.....3-4 столовые ложки колбаса_ сыр тертый_

Отварить картофель, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Уложить на смазанный сливочным маслом противень половину картофеля, положить на картофель кружочки колбасы, покрыть остальным картофелем, посыпать тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь в умеренно горячем духовом шкафу до образования золотистой корочки. Подать запеканку в горячем виде с зеленым салатом.

"ЗАПЕКАНКА 1:10" Компоненты: картофель.....1 кг. баранина.....100 гр. бульон мясной_ соль_ перец_

ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ: мука.....100 гр. жир.....50 гр. яйцо.....1 шт. соль_

На 3 порции.

Приготовить тесто и оставить на 30 минут Сырое мясо мелко нарезать и положить в плоскую посуду вместе с нарезанными кубиками картофелем. Залить крепким мясным бульоном так, чтобы покрыть картофель, добавить соль и перец и сверху вместо крышки положить слой песочного теста, закрыв содержимое наглухо. Запеканку выпекать на слобом огне полтора часа в духовом шкафу.

"ЗАПЕКАНКА С ПЕЧЕНЬЮ"

Приготовить картофельное пюре. Печень отварить, пропустить через мясорубку. Обжарить на масле лук, перемешать с печенью, соль перец по вкусу. Глубокую сковороду смазать маслом, выложить слой картофельного пюре, толщиной 2-3 см., затем слой печени и еще раз пюре. Верх запеканки смазать майонезом. В духовку до появления золотистой корочки. Разрезать на куски, вынимать лопаткой, сверху посыпать рубленой зеленью.

Соус сметанный, можно с грибами.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ ДРАЧЕНА" (белорусская кухня) Компоненты: картофель.....6 шт. мука пшеничная.....1-2 столовые ложки яйцо.....1 шт. сало.....30 гр. лук репчатый.....1-2 шт. масло сливочное_ сметана_ сода_ соль_ перец_

Сырой очищенный картофель натереть на терке, смешать с

мукой, сырым яйцом, посолить, добавить молотый черный перец, соду и мелко нарезанный, жаренный на сале лук. Глубокую сковороду смазать жиром, выложить в нее картофельную массу ровным слоем и поставить в духовку запекаться. Подавать драчену горячей со сметаной или растопленным сливочным маслом.

"ЛЕЖНИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ" (украинская кухня) Компоненты: картофель.....6-7 шт. капуста квашенная.....1.5 стакана яйца.....4 шт. лук репчатый.....6 шт. сало.....100 г. мука_ сметана_

Очистить, сварить и потолочь картофель. Когда пюре немного остынет, вбить в него сырые яйца и перемешать.

Слегка отжать квашенную капусту, крупные куски измельчитьи поставить тушится. На свином сале, мелко нарезанном мелкими кубиками, поджарить лук и к концу тушения смешать шкварки, лук и капусту.

Противень смазать салом. Подсыпать немного муки или молотых сухарей, положить половину картофельной массы, разровнять. На пласт картофеля ровным слоем выложить капусту, отцедив излишек сока, образовашегося при тушении, а сверху прикрыть картофельным пюре. Соединить края пластов, смазать верх яйцом и запечь в духовке.

Подавать лежни горячими, нарезав на порции, со сметаной.

"КАЛАЛААТИККО" Компоненты: картофель.....600 гр. сельдь свежая.....150 гр. лук репчатый.....1 шт. молоко.....100 гр. яйцо.....1 шт. масло растительное_

Картофель нарезать ломтиками, положить на разогретую с растительным маслом сковороду, сверху положить тонкие ломтики свежей сельди, посыпать порубленной луковицей, сбрызнуть маслом и поставить в духовку. Когда картофель станет мягким, залить смесью из молока и яйца и запечь до готовности.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИЦЦА" Компоненты: картофельное пюре_ помидоры_ лук репчатый_ мясо или колбаса_ соль_ перец черный_ чеснок_ орех мускатный_ сыр тертый_

Картофельное пюре выложить на сковороду, сверху положить нарезанные полосками помидоры, колбасу или мясо и лук. Посолить, поперчить, приправить толченым чесноком и мускатным орехом и посыпать тертым сыром (можно сыр положить полосками). Запечь на маленьком огне.

К О Т Л Е Т Ы

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ" Компоненты: картофель.....10 шт. лук репчатый.....70 гр. масло или маргарин.....1 столовая ложка яйца.....2 шт.

мука.....3 столовые ложки сухари панировочные_ жир_ соль_

Очищенный картофель сварить в подсоленой воде, остудить, пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарубленный лук, обжаренный в сливочном масле или маргарине, соль, яйца и муку. Сделать котлеты, запонировать в сухарях и жарить в разогретом жире или растительном масле.

Подавать с грибным или сметанным соусом.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С ГРИБАМИ" Компоненты: картофель.....1 кг. грибы.....2-3 шт. яйца.....2 шт. мука.....3 столовые ложки лук.....80 гр. жир_ соль_

Картофель очистить, сварить в соленой воде, потолочь, положить яйца, муку, тушеный лук и грибы. Сделать котлеты и, обваляв их в сухарях, поджарить.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С ГРИБНОЙ ПОДЛИВКОЙ" Компоненты: картофель.....700 гр. яйцо.....1 шт. жир.....50 гр.

СОУС: грибы сушеные.....5-6 шт. мука пшеничная.....1 столовая ложка сметана.....2-3 столовые ложки лук репчатый.....2 шт.

На 4 порции.

Очищенный картофель отварить в небольшом количестве подсоленой воды, воду слить, картофель обхушить и, не даваяя остыть тщательно разнять. В готовое пюре вбить яйца (или желтки). Все тщательно перемешать. Сформировать шарики на муке, затем из шариков формировать котлеты, запанировать их в муке и поджарить.

Подливка: грибы замочить в 2 стаканах вода на 2-4 часа, потом вынуть, тщательно промыть, а воду от замачивания аккуратно процедить. В этой воде варить грибы до мягкости (20-25 минут), посолить в конце варки.

Пока грибы варятся, пшеничную муку обжарить до золотисто-коричневого цвета, лук мелко нарезать и отдельно спассеровать на растительном масле. Жаренную муку развести небольшим количеством теплой кипяченной воды или мясного бульона так, чтобы не было комков. Сваренные грибы вынуть, а разведенную муку влить в грибной отвар - получится соус. Варить его еще 7-10 минут. К концу добавить сметану, соль, довести до кипения и снять с огня.

Подавать горячими. Соус можно подать отдельно или полить котлеты.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С КВАШЕННОЙ КАПУСТОЙ" (уральская кухня)

Компоненты: картофель.....500 гр. капуста квашенная.....400 гр. лук репчатый.....2-3 шт. яйцо.....1 шт. жир.....2 столовые ложки сухари толченые.....100 гр. перец_ соль_

Картофель отварить "в мундире" и, пока не остыл, очистить и пропустить через мясорубку или сквозь сито. Добавить квашенную капусту, обжаренный репчатый лук, яйцо, посолить и поперчить. Из смеси формируют котлеты, обваливают их в сухарях и жарят на разогретом жире до румяной корочки.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С МЯСОМ" Компоненты: картофель.....6 шт. мясо.....250 гр. лук репчатый.....1 шт. яйцо.....1 шт. мука.....2 столовые ложки масло.....5 столовых ложек соус томатный.....1 стакан перец_ соль_

Отваренный в кожуре картофель очистиить, протереть, добавить, муку, яйцо. Молотое мясо поджарить с луком, смешать с картофелем, посолить, поперчить. Сделать котлеты, запанировать в муке и обжарить.

Подать с томатным или другим соусом.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ ШНИЦЕЛЬ" Компоненты: картофель.....7 шт. молоко.....3 столовые ложки яйца.....3 шт. мука.....3 столовые ложки сухари.....0.5 стакана сыр тертый.....3 столовые ложки жир.....2 столовые ложки масло или маргарин.....2 столовые ложки хлеб подсушенный.....1 ломтик зелень петрушки_ соль_

Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле, измельченными сухариками. Добавить сырое яйцо, соль, муку, мелко нарезанную зелень петрушки. Доску посыпать мукой, раскатаь пласт толщиной 1.5 см., вырезать лепешки, смочить в яйце, взбитом в молоке, обсыпать сухарями и жарить в фритюре.

Полавая, посыпать тертым сыром.

"КАША ПО-ВИТЕБСКИ" (белорусская кухня) Компоненты: картофель.....8 шт. крупа (перловая, пшено,

рис, гречка).....1 стакан молоко.....1.5 стакана масло сливочное.....2 столовые ложки

Картофель отварить, протереть, развести теплым молоком. В приготовленную массу добавить промытую крупу, перемешать и поставить в духовку на 30-40 минут. Перед подачей полить маслом.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША СО ШКВАРКАМИ" Компоненты: картофель.....10 шт. шпик.....100-150 гр. лук репчатый.....2 шт. соль_

Очищенный картофель залить горячей водой, отварить до готовности, воду слить, картофель растолочь. Нарезать шпик мелкими кубиками, вытопить жир, шкварки отделить, а в вытопленном сале ожарить нашинкованный лук, соеденить его с толченым картофелем, все перемешать, выложить на блюдо и посыпать шкварками.

Подать с солеными овощами или салатами.

"ПЛОВ С КАРТОФЕЛЕМ" Компоненты: картофель.....2 стакана рис.....1 стакан масло или маргарин.....3 столовые ложки вода.....2 стакана соль.....1.5 чайной ложки петрушка.....0.25 стакана

Растопить масло, добавить в него рис и мелко нарезанный картофель, смешать все вместе в течение примерно 5 минут, пока рис не станет желтым. Прибавить воду и другие составные части.

Добвести до кипения, опять помешать. Варить 10 минут на медленном огне. Если плов будет слишком сушим, добавить немного воды. Накрыть крышкой и продолжать варить, пока плов не станет мягким.

Б Л И Н Ы

"БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ - 1" Компоненты: картофель.....5 шт. мука.....4 столовые ложки молоко.....1 стакан яйца.....1-2 шт. сливки.....1/4 стакана сахар.....1 чайная ложка масло растительное.....1 столовая ложка масло сливочное.....1-2 столовые ложки соль_

Очищенный картофель, сваренный на пару, протереть. В теплом молоке растворить сахар, соль, добавить яичные желтки и просеянную пшеничную муку. Хорошо вымешать с картофелем до получения однородной массы. Добавить взбитые белки, сливки, и снова вымешать. Выпекать и есть - как обычно.

"БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ - 2" Компоненты: картофель.....10-15 шт. масло.....4 столовые ложки молоко.....4 столовые ложки яйца.....5 шт. мука.....1.5 столовые ложки сахар.....1 столовая ложка жир.....100 гр. соль_

Отварить картофель до мягкости, протереть сквозь сито, посолить. В кастрюлю влить молоко, масло, всыпать муку, размешать, поставить на небольшой огонь. Варить, постоянно помешивая, пока не загустеет. Снять с плиты, немного охладить, вбить туда желтки, положить протертый картофель, тщательно размешать, белки взбить в пену с сахаром, влить в тесто, размешать снизу вверх. Печь на хорошо разогретой чугунной сковороде.

"БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ - 3" Компоненты:

картофель.....1 кг. мука.....3 стакана дрожжи.....25 гр. яйцо.....1 шт. соль_

Дрожжи развести в теплой воде, всыпать муку, вбить яйцо, размешать, дать подойти. Картофель натереть, положить в подошедшее тесто, размешать, дать еще раз подойти, выпекать, смазывая сковордку маслом или салом.

"ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ - 1" Компоненты: картофель.....8 шт. молоко.....1 стакан мука.....1 стакан крахмал.....3 столовые ложки яйца.....2 шт. дрожжи.....10 гр. жир.....3 столовые ложки соль_

Очищенный картофель натереть, откинуть на сито для отделения крахмала. Смешать с мукой, положить дрожжи, развести теплым молоком. Тесто поставить в теплое место для подъема. Затем добавить приготовленный крахмал, яйцо, соль, и поставить для брожения еще на 1.5-2 часа. Выпекать и есть.

"ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ - 2" Компоненты: мука картофельная.....100 гр. яйца.....2 шт. масло растительное.....1 столовая ложка вода теплая.....1 столовая ложка

Приготовить тесто. Ломтики вареного картофеля обмакивать втесто и жарить.

"ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ - 3" Компоненты: картофель.....5 шт. томатный соус.....0.5 стакана яйцо.....1 шт. масло.....3 столовые ложки сода_ перец красный_ соль

Отваренный и размятый картофель смешать с желтком, красным перцем, томатным соусом, содой, взбитым в пену белком, солью и вымисить. Жарить на масле, подавать горячими.

"ЯПОНСКОЕ БЛЮДО - ОЛАДЬИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ" Компоненты: картофель.....4-5 шт. яйцо.....2 шт. мука.....10 столовый ложки перец болгарский (цветной)_ морковь.....1 шт. лук_ масло растительное_

Очень-очень мелкой соломкой надо настрогать картофель, красный (всего красивее) или желтый, или даже зеленый болгарский перец, добавить морковку, натертую крупно и лук.

Отдельно перемешать яйца с мукой. Просто перемешать, не добиваясь никакой блинной консистенции. Соединить полученное с овощами и ложкой выкладывать на раскаленную сковороду с растительным маслом.

"ОЛАДЬИ ПО-ШАХТЕРСКИ" Компоненты: картофель.....8 шт. фарш говяжий.....300 гр. мука.....2 столовые ложки шпик.....200 гр. лук репчатый.....2 шт. соль_

Картофель натереть, всыпать муку, посолить. Положить мясной фарш, мелко нарезанный жареный лук, все тщательно перемешать. Жарить на растопленном сале, подать со шкварками.

"ОЛАДЬИ С МЯСОМ - 1" Компоненты: картофель.....1 кг. свинина.....350 гр. шпик.....100 гр. яйца.....2 шт. мука.....300 гр. лук репчатый.....1 шт. соль_

Протереть сырой картофель, перемешать с мукой, яйцом, налить на раскаленную сковороду, положить свиной фарш и опять накрыть картофельной массой. Обжарить до коричневой корочки, переворачивая. Переложить в кастрюлю и тушить 15 минут.

"ОЛАДЬИ С МЯСОМ - 2" Компоненты: картофель.....12 шт. яйцо.....1 шт. мука.....2 столовые ложки шпик.....100 гр. масло.....2 столовые ложки

ФАРШ: свинина.....400 гр. лук репчатый.....2 шт. масло.....1 столовая ложка перец_ соль_

Картофель натереть, добавить муку, соль, яйцо, хорошо перемешать. Ложкой выкладывать в виде лепешек на раскаленную сковороду, на каждую свинной фарш (свинина, поджаренный лук, чеснок, перец), сверху накрыть еще одной порцией теста, обжарить до румяной корочки с обеих сторон. Переложить в казан или утятницу (модно полить жиром, маслом или сметаной) и поставить в горячую духовку еще на 10-15 минут.

Подавать с зеленью, сметаной, толченым чесноком.

"ОЛАДЬИ "ОСТРЫЕ"" Компоненты: картофель.....5-6 шт. яйцо.....1 шт. сыр.....100 гр. масло растительное_ мука_ соль_ перец_ чеснок_ майонез_

Картофель пошинковать, добавить яйцо, соль, перец, немного муки и растительное масло. Сформировать кругляшки и выложить на противень. А сверху нанести сырную массу: тертый сыр с чесноком и майонезом. Выпекать в духовке 20 минут.

"ОЛАДЬИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ" Компоненты: картофель.....12 шт. мука пшеничная.....2 столовые ложки сметана.....2 столовые ложки масло растительное.....2 столовые ложки бульон грибной.....1/2 стакана

ФАРШ: грибы сушеные.....30 гр. шпик.....80 гр. лук репчатый.....2 шт.

Картофель очистить, промыть, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль и все перемешать.

Сушеные грибы тщательно промыть и замочить в воде на 2 часа, а затем сварить. Отваренные грибы мелко изрубить. Сало

(шпик) нарезать мелкими кубиками, поджарить, добавить мясной или грибной бульон, чтобы фарш был более сочным.

На сковороду с разогретым, жиром выложить ложкой в виде лепешек картофельную массу, сверху фарш, а затем картофель. Оладьи обжарить с обеих сторон, переложить в горшочек, залить сметаной и довести до готовности в духовке.

"НАЛИСТНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ" Компоненты: картофель.....6 шт. масло.....1 столовая ложка вода газированная.....1/2 стакана яйца.....2 шт. мука.....2 столовые ложки варенье.....250 гр. соль_

Картофель очистить, промыть, натереть на терке и отжать. Две картофелины отварить, размять, смешать с яйцами, солью, сахаром и газированной водой. Смесь должна получиться жидкой. Налистники выливать разливной ложкой на смазанную жиром сковороду, жарить с обеих сторон. Намазать вареньем. Свернуть или сложить вчетверо и подать к столу.

"ДРАНИКИ - 1" (белорусская кухня) Компоненты: картофель.....8 шт. мука.....2.5 столовые ложки масло растительное.....1/4 стакана сода.....1/2 чайной ложки масло сливочное.....2 столовые ложки соль_ сметана_

Натереть картофель на терке, добавить пшеничную муку, соль, соду. Все перемешать и из этой массы жарить оладьи. Подавать с маслом или сметаной.

"ДРАНИКИ - 2" (оладьи) Компоненты: картофель.....1 кг. масло растительное или.....40 гр. сметана.....120 гр. сода.....1/4 чайной ложки соль_

Сырой тертый картофель смешать с мукой, солью, содой. Жарить, наливая ложкой в раскаленном на сковороде масле. Подать их с маслом или сметаной.

"ДЕРГУНЫ ПО-ГУЦУЛЬСКИ" Компоненты: картофель.....12-15 шт. мука.....2 чайные ложки яйцо.....1 шт. сыр тертый.....100 гр. перец_ соль_ зелень_

На 4 порции.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо, сыр, соль, перец, свежую зелень. Все перемешать и поджарить, как обычные оладьи.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОРЕШКИ ЖАРЕНЫЕ" Компоненты: картофель.....10 шт. мука.....1/2 стакана яйца.....2 шт. масло.....1 стакан сметана.....1/2 стакана зелень_ перец_ соль_

Картофель отварить, очистить и пропустить горячим через

мясорубку. В полученную массу добавить муку, яйца, соль, перец, хорошо перемешать и выдержать 30 мин. Затем сформовать из нее шарики (величиной с орешек), обвалять их в муке и обжарить во фритюре.

Подать горячими, со сметаной и зеленью.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛЬЧИКИ" Компоненты: картофель.....12 шт. мука.....0.5 стакана жир.....1 столовая ложка яйцо.....1 шт. лук репчатый_ соль_

Отварной картофель надо растолочь, добавить муку, яйцо, немного жира, сформировать из массы валики и отварить их в подсоленой воде. Отварные "пальчики" обжарить на сковороде до румяной корочки и подать, облив сверху обжаренным на жире луком.

"КАРТОФЛЯНИКИ" Компоненты: картофель.....8-10 шт. мука.....2 столовые ложки яйцо.....1 шт. масло.....1 столовая ложка лук репчатый.....1 шт. сметана.....0.5 стакана жир_ соль_

Картофель отварить в мундире, очистить, протереть, соединить с мукой, сливочным маслом, яйцом, прецем, солью, хорошенько переешать и сделать из массы шарики примерно по 20 гр.. Затем уложить шарики на противень или сковороду и запечи в духовке до румяного увета, после чего заправить картофляники сметаной, обжаренным луком и припустить 5-7 минут. Подать с мелко нарезанным луком.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ" Компоненты: картофель.....10-12 шт. масло сливочное.....50 гр. яйца (желтки).....4 шт. соль_

Очистить и отварить картофель, протереть, добавить масло и желтки, соль по вкусу. Из этой массы сделать небольшие шарики, обвалить из в сухарях и обжарить.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ ПО-ЧУВАШСКИ" Компоненты: картофель.....10 шт. мука.....0.5 стакана яйцо.....1 шт. сало свиное.....200 гр. лук репчатый.....2-3 шт. масло.....1 столовая ложка соль_ перец_

Сырой очищенный картофель быстро (чтобы не потемнел) натереть на терке и слегка отжать сок. Всыпать муку, положить яйца, соль, тщательно размешать. Разделать на круглые лепешки, на середину положить фарш, защипать, чтобы получилисьшарики. Варить в подсоленной воде с лавровым листом 15-20 минут, затем переложить на сито, дать стечь воде и поджарить на масле или подрумянить в духовке.

Фарш: свиное сало нарезать мелкими кубиками. добавит

мелко нарезанный лук, черный молотый перец и соль, тщательно перемешать.

"ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ" Комопненты: картофель.....12 шт. говядина.....300 гр. лук репчатый.....2 шт. сало или жир.....120 гр. соль_

Часть картофеля отварить в кожуре, очистить, протереть, остальной очистить и натереть на терке, все хорошо перемешать, разделать на лепешки, положить фарш, придать овальную форму, поджарить на жире.

Фарш: отварную говядину смолоть, смешать с поджаренным луком.

"ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ЯЙЦОМ И РИСОМ" Компоненты: картофель.....9 шт. яйца.....3 шт. масло.....5 столовых ложек лук репчатый.....3 шт. рис.....1/4 стакана сухари панировочные_ перец_ соль_

Отварной картофель протереть, добавить сырые яйца, молотый перец, перемешать, посолить, сделать круглые лепешки, на середину положить фарш, края завернуть, придать овальную форму, запонировать в сухарях, поджарить. Подавать с томатным луковым и грибным соусом.

Фарш: яйца отварить, мелко порубить, смешать с поджареным луко, добавить отварной рис, перец, соль.

"СЫР КАРТОФЕЛЬНЫЙ" (Ивановская обл.) Компоненты: картофель.....103 гр. творог.....100 гр. яйца (желтки).....6 шт. тмин.....3 гр. соль.....2 гр.

Выход - 205 гр.

Вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить яичные желтки, творог, соль, тмин. Все хорошо перемешать. Подготовленную массу положить во влажный полотняный мешок и на 2 часа положить под пресс, затем нарезать небольшими кусочками.

К картофельному сыру можно подать сметану или сливки. Этот сыр можно подать как закуску к пиву.

"КИТАЙСКОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПИРОЖНОЕ" Компоненты: картофель отварной.....250 гр. вода.....1 стакан мука.....1 стакан лук зеленый_ шпик или ветчина_

Отварной картофель пропустить через мясорубку, добавить воду и муку. Посолить и замесить тесто. Туда мелко порезать зеленый лук. Сформировать в муке 9 -10 лепешек. Потом взять немного копченого шпика и ветчины (или что-то одно), порезать кубиками. Немного кубиков "вдавить" в одну сторону лепешек. Положить жариться в масле "вдавленной" стороной. Тем временем вдавить шпик в другую сторону.

Подавать с листьями салата, соевым соусом и ПИВОМ !!!

С Л А Д К И Е Б Л Ю Д А

Сладкие блюда подавать теплыми.

"ШАНЬГИ" Компоненты: ТЕСТО: мука.....1 кг. сметана.....200 гр. масло сливочное.....200 гр. яйца.....5 шт. сода.....10 гр. сахар.....50 гр. вода.....3/4 стакана соль_

Замесить тесто, накрыть салфеткой и вынести до употребления на холод.

Начинка: обычное картофельное пюре (с молоком), только не слишком жидкое, потому что иначе вылезет из шаньги.

Из теста делаем кружочки размером 10-15 см толщиной не больше 1 см. В середину кладем картошку и защипываем края (как у обычной ватрушки). Выпекаем на среднем огне. После выпечки смазать маслом и дать немножко постоять под салфеткой (но можно и с пылу, с жару).

"ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТВОРОГОМ" Компоненты: картофель.....8 шт. творог жирный (домашний)...1 кг. яйцо.....1 шт. молоко.....1 стакан масло.....1 столовая ложка соль_

Творог протереть через сито, добавить соль, яйцо, разбавить слегка молоком и тщательно перемешать. Картофель отварить, или поджарить сырой ломтиками и выложить на противень, смешав с творожной массой и запечь до золотистой корочки.

"КАРТОФЕЛЬ С ЧЕРНОСЛИВОМ" Компоненты: картофель.....400 гр. масло сливочное.....50 гр. яйца.....4 шт. молоко или сливки.....0.5 стакана мука_ соль_ сахар_ чернослив_

Протереть сваренный на пару картофель, добавить растертое с яйцами сливочное масло. Влить молоко или сливки, добавить соль, сахар и мукм столько, чтобы получилось на слишком крутой тесто. Раскатать его, нарезать лепешки стаканом и на каждую положить расперенный, очищенный от косточек чернослив. Сделать пирожки, смазать их белком и обжарить на сковородке.

Подавая, посыпать сахаром.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА - 1" (белорусская кухня) Компоненты: картофель.....1.2 кг. мука пшеничная.....1 столовая ложка лук репчатый.....3 шт. шпиг.....50 гр. масло сливочное.....2 столовые ложки сода_ перец_

Натереть сырой картофель, добавить муку, соль, питьевую соду, молотый перец, мелко нарезанный репчатый лук. Все тщательно перемешать. Смазать маслом низкую форму или глубокую сковороду. Запечь и подавать со сливочным маслом.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА - 2" (румынская кухня) Компоненты: картофель.....1.5 кг. яйца_ сметана_ сухари панировочные_ масло сливочное_

Отварить картофель, остудить, нарезать тонкими кружочками.Взять катрюлю с невысокими бортами, смазать её маслом и обсыпать сухарями. Уложить на дно 2-3 слоя картофеля, затем слой изрубленных крутых яиц, смешанных со сметаной и сухарями, снова слой картофеля, который смажьте сливочным маслом, облейте сметаной и поставьте на полчаса в духовку.

"КАРТОФЕЛЬНАЯ КУЛЕБЯКА" Компоненты: картофель.....1 кг. яйца.....5 шт. мука или манная крупа.....1 столовая ложка лук репчатый.....2-3 шт. жир.....50 гр.

Очистить сваренный в мундире картофель, размять его до пюреобразной массы, добавить муку или манную крупу, 1 яйцо, посолить и хорошо вымешать.

Для фарша сварить вкрутую остальные яйца, мелко их изрубить, перемешать со спассерованным мелконарезанным луком.

Намочить салфетку и на неё выложить картофельную массу, в виде вытянутой лепешки толщиной 2 см. На середину полоски положить начинку. С помощью салфетки свернуть кулебяку рулетом. Выложить готовое изделие на смазанный противень, швом вниз. Смазать верх яйцом и поставить в духовку.

Готова кулебяка будет тогда, когда хорошо подрумянится. Вынув, нарежьте её острым ножом и, подавая, полейте сметанным или грибным соусом.

Кроме яично-луковой начинки, можно взять грибной или мясной (готовый-варенный) фарш.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ - 1" Компоненты: ТЕСТО: картофель крупный.....3 шт. яйца (желтки).....3 шт. масло сливочное.....1 чайная ложка соль_

НАЧИНКА: творог.....500 гр. яйца.....2 шт. сахар_ соль_

Картофель отварить в кипящей подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить и горячим протереть через сито. Добавить остальные компоненты и все тщательно перемешать.

Для начинки творог протереть через сито, добавить яйца, сахар и соль. Сформировать из теста лепешки и в углубление в каждой из них положить начинку. Сверху смазать желтком и запечь на противне, смазанном растительным маслом.

Можно подавать к первым блюдам.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ - 2" Компоненты:

картофель.....700 гр. мука пшеничная.....1 столовая ложка яйцо.....1 шт. соль_

НАЧИНКА: творог.....150-200 гр. яйцо.....1 шт. сахар_

Картофель отварить в кипящей подсоленной воде, воду слить, картофель подсушить и горячим протереть через сито. Добавить остальные компоненты и все тщательно перемешать.

Для начинки творог протереть через сито, добавить яйца, сахар и соль. Сформировать из теста лепешки и в углубление в каждой из них положить начинку. Сверху смазать желтком и запечь на противне, смазанном растительным маслом.

Подавать картофельные ватрушки нужно горячими, со сметаной.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ - 3" Компоненты: картофель.....1 кг. яйца.....2 шт. мука.....3 столовые ложки масло сливочное.....50 гр. соль_

ФАРШ: творог жирный.....300 гр. яйца.....2 шт. соль_

Картофель очистить, сварить, протереть или размять, охладить, добавить сырые яйца, муку, перемешать. Массу раскатать в пласт толщиной 1.5 см. Стаканом вырезать кружки, уложить на смазанный маслом лист. В центре каждого кружка сделать углубление, куда положить немного творога, смешанного с яйцами. Зпечь в духовке.

При подаче полить сливочным маслом или сметаной.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ КАЛИТКИ" Компоненты: ТЕСТО: молоко.....250 гр. маргарин.....50 гр. яйцо.....1 шт. масло растительное.....1 столовая ложка сахар.....0.5 чайной ложки соль.....0.5 чайной ложки мука_

ФАРШ: картофель.....1 кг. масло сливочное.....100 гр. молоко.....250 гр. соль_

СМАЗКА: яйцо.....1 шт. сметана.....0.5 стакана

Выход - 20 шт.

Приготовить пресное тесто. Яйцо растереть с сахарным песком и солью, добавить молоко, растопленный маргарин, растительное масло. Все хорошо перемешать и добавить столько муки, чтобы замесить крутое тесто. Из него сделать шарики весом по 30 гр. и тонко раскатать их. Эти лепешки называют сканцы. На каждый сканец положить столовую ложку фарша, ложкой, смоченной в воде, разровнять его и защипить края лепешки. Смазать сверху сметаной, взбитой с яйцом, и выпекать в хорошо

нагретой духовке 10 минут.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТВОРОЖНИКИ" Компоненты: картофель.....500 гр. яйца.....1-2 шт. масло силивочное.....40 гр. сахар.....50 гр. творог.....150 гр. сухари.....1 стакан соль_

Сливочное масло растереть с сахаром, половиной стакана сухарей, взбитыми яйцами и смешать с сырым, натертым и отжатым картофелем, размятым творогом. Творожники варить в соленой воде, пока не всплывут. Дать воде стечь и обвалять в сухарях, поджаренных в масле и смешанных с сахаром.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ" Компоненты: картофель.....1 кг. яйца.....3 шт. дрожжи сухие.....1/2 пакетика мука.....500 гр. молоко.....1/2 стакана изюм.....1 стакан соль_

Картофель натереть, добавить в него яйца, посолить. Дрожжи всыпать в муку и перемешать. Половину муки соедить с картофелем, а оставшуюся муку перемешать с теплым молоком и также соединить с картофелем.

Выдержать тесто 30 мин. Добавить стакан изюма. Тесто должно увеличиться в 2 раза.Выпекать час при Т - 200°С.

Готовый пирог вынуть из формы и охладить. Рекомендуется нарезать ломтиками, слегка их обжарить и подавать с сиропом или джемом к кофе.

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ РУЛЕТ С МАКОМ" Компоненты: картофель_ яйца_ мука_ повидло сливовое_ мак_ сахар_ масло сливочное_ корица_

Очищенный картофель отварить, размять, добавить яйца и муку и дать постоять.

Раскатать картофельное тесто на салфетке, намазать сливовым повидлом, свернуть и прямо в салфетке варить 10-15 мин. в воде.

После этого рулет обвалять в смеси мака с сахаром, нарезать порциями и сверху положить кусочек сливочного масла, растертого с корицей.

"КЕКС ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КАКАО" Компоненты: картофель.....500 гр. яйца.....4 шт. сахар.....250 гр. орехи.....100 гр. какао.....4 столовые ложки масло растительное_ сода_

Желтки растереть с сахаром и добавить орехи, сваренный заранее картофель (толченый), сахар, соду, взбитые в пену белки. Печь 1 час на сильном огне в хорошо смазанной форме для кекса.

"ПЕЧЕНЬЕ КРУГЛОЕ С МАРМЕЛАДОМ ИЛ ДЖЕМОМ" Компоненты: картофель.....500 гр. мука.....100 гр. яйцо.....1 шт. сахар.....1 чайная ложка

сода_ мармелад или джем_ масло растительное_ соль_

Картофель сварить в кожуре. На другой день натереть и смешать с яйцом, сахаром, содой (на кончике ножа), мукой, посолить и раскатать пластом в палец. Рюмкой вырезать кружочки, посыпать их сахаром, испечь в духовке со средним жаром. Готовой печенье попарно прослоить джемом (мармеладом).

"ПИРОГ" Компоненты: картофель.....400 гр. масло сливочное.....5 столовых ложек яйца.....4 шт. сахар.....6 столовых ложек сухари.....4 столовые ложки сметана.....0.5 стакана цедра лимона_ сода_ соль_

Картофель испечь, размять. Масло растереть добела и смешать с картофелем, добавить желтки, растертые с сахаром, соду, лимонную цедру, сухари и сметану. Затем положить взбитые в пену белки. Смесь выложить на лист, смазанный маслом и посыпать сухарями. Печь на среднем огне 1 час.

"КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ" Компоненты: ТЕСТО: картофель.....1 кг. яйца.....3 шт. сметана.....4 столовые ложки мука.....4 столовые ложки масло растительное.....50 гр. соль_

ФАРШ: грибы сушенный.....50 гр. лук репчатый.....2 шт. хлеб белый.....100 гр. масло растительное.....2 столовые ложки зелень петрушки.....1 столовая ложка соль_ перец_

Картофель сварить в мундире и, очистив, пропустить через мясорубку, добавить яйца, сметану, муку, растительное масло, соль. Замесить тесто, раскатать из него 2 длинные полоски шириной в 4 пальца и на одной из них разложить грибной фарш на расстоянии 3 см. один шарик от другого. Накрыть фарш второй полоской теста, разрезать, сформировать пирожки, смазать яйцом и запечь в нагретом духовом шкафу.

Фарш: сушенные грибы хорошо промыть холодной водой и оставить на 5-7 часов, затем сварить в той же воде. Хлеб намочить в молоке, нарезанный лук посолить и обжарить в растительном масле. Сваренные грибы, поджаренный лук, отжатый хлеб пропустить через мясорубку, тщательно размешать, добавить перец и зелень петрушки.

"ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ" Компоненты: картофель.....14 шт. яйца.....2 шт. мука.....1 столовая ложка масло топленое.....4 столовые ложки соль_

ФАРШ: капуста.....200-250 гр. лук репчатый.....1 шт. масло.....1 столовая ложка

Картофель очистить, промыть и отварить. В горячем виде пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо и перемешать.

Свежую капусту мелко порубить и поджарить с маслом. Отдельно поджарить репчатый лук, положить его в капусту вместе с сырым яйцом, посолить и перемешать. Полученную картофельную массу разделить на круглые лепешки, положить на них капустный фарш, завернуть в виде пирожков, запанировать их в муке и обжарить. К столу подать в горячем виде с маслом.

Для приготовления пирожков можно использовать мясной фарш, приготовленный из отварного мяса с поджаренным луком, а также квашеную капусту. В этом случае её нужно потушить с луком в масле, а затем добавить немного сахара.

"РОЖКИ" Компоненты: картофель отварной.....250 гр. мука.....250 гр. сахар.....125 гр. смалец или жир.....50 гр. молоко.....1-2 столовые ложки яйцо.....1 шт. сахар ванильный.....1 пакетик цедра лимона_ джем или повидло густое_ сода_ соль_

Картофель (холодный) натереть на терке и смешать со всеми остальными компонентами, за исключением джема. Хорошо вымесить тесто, раскатать и вырезать не слишком большие треугольники или квадраты.

Каждый кусок теста смазать небольшим количеством джема, свернуть в рожок и уложить на смазанный жиром противень. Смазать рожки разболтанным яйцом или сладкой водой и выпекать в духовом шкафу на среднем огне. Готовые рожки можно покрыть сахарной глазурью.

Подавать на стол свежеиспеченными.

"СЫРНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ИЗЮМОМ" Компоненты: картофель.....800 гр. творог.....500 гр. изюм.....50 гр. яйцо.....1 шт. масло.....2 столовые ложки мука.....1 стакан сахар_ соль_

Мятый, сваренный в посоленой воде картофель перемешать с творогом, прибавить сырое яйцо, 0.5 стакана муки, изюм, сахар, соль. Размешать, сделать лепешки, обвалять в муке и поджарить. Подать со сметаной.

"ХВОРОСТ" Компоненты: картофель.....6 шт. мука.....1 стакан яйцо.....1 шт. масло растительное.....1/2 стакана соль_

Картофель очистить, отварить до готовности в подсоленной воде, слить воду, обсушить, охладить и пропустить через мясорубку. В полученную массу положить муку и яичные желтки. Белки яйца взбить венчиком и добавить в подготовленную картофельную массу, осторожно её вымешивая, и на столе,

посыпанном мукой, раскатать полученную массу толщиной 3-4 мм. Нарезать ромбиками, в середине которых сделать надрез. Жарить в большом количестве разогретого жира таким образом, чтобы он покрывал хворост полностью.

Хворост подать с молоком, сметаной или в качестве гарнира к любому мясному или рыбному блюду.

??

"СОУС СМЕТАННЫЙ"

(к картофельным котлетам и запеканкам) Компоненты: бульон или вода.....1-1.5 стакана мука.....30 гр. сметана.....0.5 стакана масло.....40 гр. перец_ соль_

Выход - 500 гр. соуса.

Муку поджарить в масле, развести бульоном. В соус положить сметану, 10 минут кипятить, заправить маслом, солью, перцем. Можно добавить сахар, желтки и лимонную кислоту.

"СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ"

(для всех картофельных блюд) Компоненты: бульон или вода.....250 гр. сметана.....200 гр. лук.....40 гр. томат.....40 гр. мука.....20 гр. масло.....20 гр. соль_

Лук слегка поджарить, добавить соль и томат, жарить 10 минут. Всыпать муку, развести бульоном или водой, влить сметану и варить еще 10 минут.

??

"КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРАХМАЛ"

Моем мелкую картошку. Чистить не надо.

Берем электросоковыжималку (мы пользуемся отечественной центробежной машинкой). Пропускаем через нее картошку. Нам из этого нужен неотцеженный сок. Мякоть можно выкидывать. Не вздумайте из нее делать картофельные блинчики, вас будет ждать дикое разочарование. Сок собираем в пластмассовые или эмалированные емкости.

Ставим сок отстаиваться на некоторое время (пока крахмал не осядет). Затем сливаем жидкость, заливаем водой из-под крана и размешиваем. Если не успеть этого сделать в первый раз, то крахмал потемнеет. Так повторяем несколько раз.

Ровную поверхность застилаем газетой и высыпаем на нее сырой крахмал. И сушим, пока не высохнет.

??

К О С М Е Т И К А

"КАРТОФЕЛЬНАЯ МАСКА"

Сваренную "в мундире" картофелину очистить, размять и перемешать с чайной ложкой растительного масла, яичным

желтком и натертым на терке небольшим яблоком.

??

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

* При чистки картофеля надо срезать кожуру как можно тоньше, под кожурой витамины.

* Вкуснее будет картошка, отваренная минут 10 в подсоленной воде, а затем в молоке. А чтобы не пригорела, потряхивать катрюлю и убавить огонь.

* Картофель "в мундире" лучше варить на сильном огне, залив клубни кипящей водой до 3/4 высоты картофеля.

* Картофель уже немного поджарился, появилась румяная корочка, но еще сыроват. Подлейте в сковродку немного кипячуной воды, убавьте огонь и плотно закройте крышкой - через 3 минуты еда будет готова.

* Прежде чем чистить картофель, хорошенько вымойте его. Очищенный картофель надо сразу пускать в дело, пока не потемнел. Старый способ держать его в воде, как доказано учеными, неверен - в воду переходят много ценных веществ. Если очень уж нужно почистить картофель заранее - сложите его в полиэтиленовый пакет и крепко завяжите.

* Картофель, отваренный для пюре, надо протирать горячим.

* Приготовляя картофельное пюре, используют только горячее молоко. Если взять холодное, пюре приобретет серый оттенок.

* Картошку жарят на предварительно разогретой сковороде сначала на сильном огне, потом его уменьшают.

* Водянистый картофель, прежде чем готовить, положите на ночь в сухое, теплое место, чтобы он хорошенько просох. Он будет вкуснее.

* Воды при варке картофеля надо наливать немного - верхние картофелины могут быть водой и не закрыты. Еще лучше варить на пару в специальных кастрюлях.

* Если картофель подморожен, надо очистить его, положить в чугунный горшок, посолить и поставить в духовку, не наливая воды. При этом крышка должна быть плотно закрыта (еще лучше заклеить крышку бумагой). Через 40 минут горшок можно из духовки вынимать, а крышку снять, чтобы вышел пар.

* Салаты вкуснее, если картофель варить в небольшом количестве воды.

* Картофель без кожуры варить в закрытой посуде, в небольшом количестве воды 10 минут, потом снять крышку, пока вода не выкипит.

* Картофельные супы надо готовить незадолго до еды, иначе они теряют вкусовые и питательные качества.

* Картофель варить на умеренном огне, иначе снаружи он развариться, а внутри останется сырым.

* Для скорой варки картофеля в кастрюлю надо положить столовую ложку маргарина.

* Чтобы повысить мучнистость клубней, после варки надо воду слить и приоткрыть крышку, чтобы пар улетучился.

* Витамин С быстро разрушится если картофель залить холодной водой. Надо варить, опуская в кипящую подсоленную воду.

* Чтобы испечь картофель целым, предварительно проколите клубни иглой, тогда они не потрескаются.

* Жаренный картофель вкуснее, если перед тем, как опустить его в жир, подсушить полотенцем.

* Отварной картофель для гарнира не разварится, если в воду для варки добавить столовую ложку уксуса.

* Воду, в которой варится очищенный картофель, надо использовать для супа или соуса, так как в ней растворены питательные вещества.

* Витаним С в картофеле сохраняется дольше, если его держать в темном помещении.

* Клубни картофеля, сваренные в кожуре, лучше чистятся, если их сразу после варки обдать холодной водой.

* Жарить картофель лучше всего на сильно разогретой сковороде и солить, когда ломтики подрумянятся со всех сторон. Если посолить раньше, картофель выделит сок, который смешивается с жиром, ломтики потеряют форму, цвет и вкус.

??